

Menú del día

Entrantes individuales

Ensalada "Hola" (espárragos, atún, anchoas y salmón)
Ensalada capresse
Pochas de Tudela
Revuelto de hongo beltza
Alubia verde con parmentier, foie y piñones, al aroma de trufa
Pasta fresca con chipirones y gambas
Risotto de bacalao con setas y gorgonzola

Platos principales

Sepia a la plancha con ali oli
Bonito con piperrada y salsa de soja
Merluza en salsa verde
Rape con refrito tradicional (+6 €)
Carrilleras de Ibérico al vino tinto de Navarra y parmentier de patata
Confit de pato con salsa de naranja
Entrecot de vaca (300 grs) a la plancha con piquillos (+ 3 €)
Cordero lechal al horno con panaderas (+6€)
Solomillo de vaca a la plancha con setas y gorgonzola (+ 6 €)

Postres

Coulant de chocolate caliente y helado
Nuestra tarta de queso con mermelada de frambuesa
Torrija de brioche caramelizada con helado de leche merengada
Pantxineta con helado de canela
Sopa de melón con helado de limón
Fruta fresca variada preparada
Sorbete de mojito

Vinos Blanco o Tinto Roble de Bodegas Alconde
Agua y pan (una unidad)

Precio 30,00 € Iva incluido / Clientes alojados 27,00 € Iva incluido